# ◎ 公開特許公報(A) 平4-182479

⑤Int. Cl. ⁵

識別記号

庁内整理番号

④公開 平成4年(1992)6月30日

C 07 D 311/62

6701-4C 6977-4B

社平塚研究所内

A 23 L 1/03

\*

審査請求 未請求 請求項の数 5 (全7頁)

60発明の名称 茶カテキン類の製造方法

②特 類 平2-311390

@出 願 平2(1990)11月19日

 ⑩発明者良辺文久

 ⑩発明者大須博文

 ⑩発明者竹尾

者 竹 尾 忠 一 君 田 中 明

⑩発 明 者 田 中 明

静岡県榛原郡相良町女神21 株式会社伊藤園研究所内 静岡県榛原郡相良町女神21 株式会社伊藤園研究所内 静岡県榛原郡相良町女神21 株式会社伊藤園研究所内 神奈川県平塚市夕陽ケ丘63番30号 住友重機械工業株式会

ションシステム技術研

究組合

の代理人 弁理士 池澤 寛 最終頁に続く 東京都中央区日本橋小伝馬町17番17号 峰澤ビル4階

明細膏

- 1 発明の名称 茶カテキン類の製造方法
- 2 特許請求の範囲
- (1) 茶葉から水溶性成分を抽出する第1の抽出 工程と、

この水溶性成分を、合成吸着剤あるいはゲル ろ過剤を充填したクロマトカラムに充填し、この クロマトカラムに成分を吸着させる吸着工程と、

こうした吸着成分を、メタノール、エタノールもしくはアセトンの1種、あるいはこれらの混合物からなる約40%~100%の水溶液によりそれぞれ溶出する溶出工程と、

こうした溶出液を酢酸エチル、メチルイソブ チルケトンもしくはジエチルエーテルの1種、あ るいはこれらの混合物に転溶したのち、有機成分 を留去する第2の抽出工程とを有することを特徴 とする茶カテキン類の製造方法。 (2) 茶葉から水溶性成分を抽出する第1の抽出 工程と、

この抽出液を酢酸エチル、メチルイソブチルケトンもしくはジエチルエーテルの1種、あるいはこれらの混合物に転溶したのち、有機成分を留去する第2の抽出工程と、

この抽出成分を、合成吸着剤あるいはゲルろ 過剤を充填したクロマトカラムに充填し、このク ロマトカラムに成分を吸着させる吸着工程と、

こうした吸着成分を、メタノール、エタノールもしくはアセトンの1種、あるいはこれらの混合物からなる約40%~100%の水溶液によりそれぞれ溶出する溶出工程とを有することを特徴とする茶カテキン類の製造方法。

- (3) 前記茶カテキン類が、エピカテキン、エピガロカテキン、エピカテキンガレート、およびエピガロカテキンガレートの4種を主成分とする混合物であることを特徴とする請求項(1) あるいは(2) 記載の茶カテキンの製造方法。
- (4) 前記合成吸着剤が、スチレン・ジビニルベ

ンゼン、あるいはメタアクリル酸エステルを母体 とする吸着剤であることを特徴とする請求項(1) あるいは (2) 記載の茶カテキンの製造方法。

(5) 前記ゲルろ過剤が、デキストラン誘導体あ るいは親水性ビニルポリマーを母体とする吸着剤 であることを特徴とする請求項(1)あるいは (2) 記載の茶カテキンの製造方法。

# 3 発明の詳細な説明

# [産業上の利用分野]

本発明は茶カテキン類の製造方法にかかわる もので、とくに茶葉を原料として高純度の茶カテ キン類を低コストで製造可能な茶カテキン類の製 **趋方法に関するものである。** 

#### 「従来の技術」

茶葉中に多く含まれているカテキン類はポリ フェノール化合物であり、フラバノールの一種で ある。茶葉に含まれる主なカテキンはエピカテキ ン、エピガロカテキン、ならびにこれらの没食子

法により天然抗酸化剤を製造している。

また特開昭64-9922号では、茶柚出液 をヘキサン、およびクロロホルムにより洗浄した のち、酢酸エチルにより目的物を抽出している。

これらの方法は茶カテキン類が親水性である とともに、糖や遊離アミノ酸等とは異なって、疎 水性有機溶媒とも親和力が強いことを利用し、こ れら両方の溶媒を用いて茶カテキン類を選択的に 抽出回収しようとするものであるが、抽出に多量 の各種有機溶媒を必要とし、 高純度の茶カテキン 類を得るためには長時間を要するとともに、 生産 コスト上の問題がある。

一方、特開昭63-135484号に開示さ れた参考例では、茶抽出液に対し水および大豆油 を用いて被被抽出を行い、 大豆油に脂溶性成分の みを溶解させてこれを除去した水相を回収し、 目 的とする茶カテキン類を得ている。この方法では、 こうした回収成分に茶カテキン類とともに糖類お よびアミノ酸類が多量に含まれているため、 茶力 テキン類の純度としては当然低いという問題があ

酸エステルであるエピカテキンガレート、および エピガロカテキンガレートの4種がある。 これら の茶カテキン類には、抗酸化作用、抗菌作用、そ の他強力な生理活性作用があることが知られてい る.

こうした茶カテキン類を純度良く製造するに は、共存するカフェインや茶色素、アミノ酸、糖 類、ステロイド、カテキン酸化物等の夾雑物の分 離が不可欠である。

従来、茶葉から茶カテキンを高純度で回収す る技術として、 被被抽出法を用いる方法が知られ ている。この方法は、茶葉から温水ないしは熱水 などを用いて抽出した茶カテキン類を他の有機溶 媒に転落するものである。

たとえば、吉田(茶業研究報告 第13号 4頁 1959年4月)はポリフェノール混合物 の抽出操作として、 緑茶を水で抽出し、 クロロホ ルムで洗浄後、酢酸エチルにより抽出する方法を 紹介している。

また特公平1-44234号では、同様の方

る。

本発明者らは、吸着剤を用いて茶カテキン類 を選択的に吸着させ、有機溶媒を用いて溶離する ことにより高純度の茶カテキン類を回収する吸着 分離技術を開発した(特開平1-175978号、 特願平1-135463号)。 これらの方法によ れば、合成吸着剤を充塡したクロマトカラムに茶 抽出物を注入し、 水および有機溶媒の濃度を変え て順次溶出することにより不純物をさきに除去し、 残った茶カテキンを高濃度で回収することができ るものである。

しかし、その後の研究の結果、こうした充塡 剤を用いて選択的に吸着する方法により製造した 茶カテキン類には着色の原因となる褐色物質が含 まれることが判明し、この褐色物質は茶カテキン 類の酸化重合物であることが推定された。 またこ れらの褐色物質には、抗酸化力や他の生理活性作 用がなく、茶カテキン類の純度をさらに向上する ためにこれら褐色物質を除去する必要が生じた。

#### [発明が解決しようとする課題]

本発明は以上のような諮問題にかんがみてなされたもので、上述のような吸着分離方法による茶カテキン類からその酸化重合物を除去することにより、高純度で抗酸化能等の高い茶カテキン類を低コストで製造することができる茶カテキン類の製造方法を提供することを課題とする。

#### [課題を解決するための手段]

すなわち、第一の発明は、茶葉から水溶性成分を抽出する第1の抽出工程と、この水溶性成分を、合成吸着剤あるいはゲルろ過剤を充塡したクロマトカラムに充塡し、このクロマトカラムに成分を、メタノール、エタノールもしくはアセトンの1種、あるいはこれらの混合物からなる約40%~100%の水溶液によりそれぞれ溶出する溶出てチル、メチルイソブチルケトンもしくはジエチル、メチルイソブチンもしくはジエチルエーテルの1種、あるいにもの混合物に転溶したのち、有機成分を留けるではではできます。

エピガロカテキンガレートの4種を主成分とする 混合物であることが望ましい。

また上記合成吸着剤は、スチレン・ジビニル ベンゼン、あるいはメタアクリル酸エステルを 体とする吸着剤であることが望ましい。

さらに上記ゲルろ過剤は、 デキストラン誘導体あるいは親水性ビニルポリマーを母体とする吸 着剤であることが望ましい。

以下、本発明をより具体的に説明する。

第1図に、とくに第一の発明による茶カテキ ン類の製造方法の概略工程を示す。

本発明者らは、上記褐色物質等の着色物質を除去し、茶カテキン類の純度を従来の方法による ものよりさらに向上させて白色状回収物を得るために、従来の充塡剤を用いる選択的吸着法と、液 液油出法とを組み合わせる方法を考察した。

すなわち、本発明の原料である茶は、生薬、 不発酵茶、半発酵茶、および煎茶など各種形態の ものが用いられるが、まず第1の抽出工程として たとえば80℃以上の熱湯を用いて5分~10分 去する第2の抽出工程とを有することを特徴とす る茶カテキン類の製造方法である。

また、有機溶解に転溶する抽出工程と、クロマトカラムに通す吸着工程とを逆にすることもで \*る。

すなわち第二の発明は、茶業から水溶性成分 を抽出する第1の抽出工程と、この抽出はジエチル、メチルイソブチルケトンもしくはジエチルエーテルの1種、あるいはこれらの混合物出工程と、この抽出成分を留去する第2の抽出がある。 透剤を充填したクロマトカラムに充増工程と、この抽出にたクロマトカラムに成分を吸着工程とのよるである。 はアセトカラムに成分を吸着これらの混合がよりになった吸引を吸引といい。これらの混合ができないはこれらの混合ができる。 はアセトンの1種、あるいはこれらの混合ができる。 なる約40%~100%の水溶液によりをれてるのはである。 本カテキン類の製剤方法である。

なお上記茶カテキン類は、エピカテキン、エ ピガロカテキン、エピカテキンガレート、および

程度抽出することにより水溶性成分を得る。 なお、 メタノール等の含水有機溶媒を用いる場合、一般 的には約60℃程度の低温で、より長時間の抽出 機作を行う。

これらの水溶性成分ないしは茶油出液を濃縮 したのち、吸着剤を充填したクロマトカラムに注 入し、この吸着剤に諸成分を吸着させる(吸着工程)。

上記吸着剤としては、合成吸着剤およびゲルろ過剤を採用することができる。合成吸着剤には、一般的な合成吸着剤脂たとえばHP-1MGおよびHP-2MG(三菱化成)、XAD-7およびXAD-8(オルガノ)などのメタアクリル酸エステル系や、S-761(デュオライト)などのスチレンジビニルベンゼン系の吸着剤がある。ゲルろ過剤には、デキストラン誘導体あるいは親水性ビニルポリマーを母体とする吸着剤などのゲルろ過用の樹脂たとえばセファデックスLH-20(ファルマシア)や、トヨパールHW-40(東ソー)などがある。

なお、上述の注入によりクロマトカラムから は水相として、糖、金属、蛋白などを分離する。

つぎに上記クロマトカラムに残留した成分を、 親水性有機溶媒たとえばメタノール、エタノール もしくはアセトンの1種、あるいはこれらの混合 物からなる約40%~80%の濃度の溶離剤を用 いて溶出する(溶出工程)。

溶出用の溶媒は、上記親水性有機溶媒が適しているが、茶カテキン類を溶離するため、40%~80%の濃度が有効である。40%以下の場合は溶出が遅れ、また80%以上の場合には濃度向上の効果は得られず、いずれの場合にも不経済である。60%前後が望ましい。

茶カテキン類を溶出した溶媒は一度これを濃縮し、有機溶媒を除いたのち、次工程(第2の抽出工程)に供する。なお有機溶媒を除かない場合には、次工程の抽出効率が低下するとともに、次工程において使用する溶媒量が多くなり不経済である。

かくして溶媒を除去した液から抽出成分を有

業は減圧下でこれを留去し、ついで凍結乾燥あるいは噴霧乾燥により茶カテキン類を粉末化し、これを各種製品形態に加工する。

以上のように、充塡剤を用いる選択的吸着法 と、液液抽出法を連続して行う二段処理法を採用 することにより、高純度の茶カテキン類の製造が 可能となった。

#### [作用]

本発明による茶カテキン類の製造方法においては、茶の抽出液をカラムクロマトグラフィーで 処理することにより茶カテキン類を吸着分離し、つぎの工程で液液抽出分離することとしたので、 従来分離不可能であった褐色物質を分離可能となるとともに、多量の有機溶媒を必要とせず、 高純度の茶カテキン類を低コストで製造することができる。

#### [実施例]

つぎに本発明の実施例を説明する。

機溶媒に転溶させる(第2の抽出工程)。

なお有機溶媒としては、水への溶解量が小さいこと、溶媒除去の必要性から沸点がそれほど高くないこと、さらに茶カテキン類はある程度溶解するが前記褐色物質は全く溶解しないことが望まれる。こうした要請を満足する溶媒に該当するものとして、酢酸エチル、メチルイソブチルケトン、あるいはジエチルエーテルなどが好適であり、とくに酢酸エチルが望ましい。

一方、ジエチルエーテル以外のエーテル類たとえばイソプロピルエーテルや、ベンゼン、クロロホルム、石油エーテルおよびヘキサン等は茶カテキン類の溶解度が低く、また n ーブタノール等のアルコール類は褐色物質も溶解するために不適当である。

こうした第2の抽出工程により、水相に茶カテキン類の酸化重合物を溶解し、 有機溶媒中に茶カテキン類を転溶することによって両者を分離する。

一般には、茶カテキン類を転溶させた有機溶

#### (実施例1)

煎茶1Kgを無水10リットルにより10分間抽出し、圧搾後、減圧濃縮および遠心分離を行い茶抽出液2リットルを製造した。

この茶柚出液を、メタアクリル酸エステルを 母体とした合成吸着剤(三菱化成製ダイヤイオン HP-2MG)約700ミリリットル充塡したクロマトカラムに全量注入ののち、70%エタノー ル1. 7リットルで溶離した。

この被を高速液体クロマトグラフィーにより 分析する。高速液体クロマトグラフィーの分析条 件は以下の通りである。すなわち、

> クロマトカラム: カプセルパックC18 (資生堂)

> > 4. 6 m m 径 × 2 5 0 m m 長

#### 溶出用溶雕液:

溶離液A: メタノール/ ホ/リン酸 (22%/78%/0.1%)

溶離液B: メタノール100%

グラジエント:

0~15分 B被 0%

15~35分 B被 0→20%

35~50分 B被 20→100%

(当初溶離液Aで溶出し、 試料注入後15~35 分の間に溶離液を0~20%とし、 35~55分 の間に20~100%にそれぞれリニアーに上昇 させる二段階グラジエント法)

流 量: 1ミリリットル/分

試料量: 5マイクロリットル

檢出器: 紫外線吸光光度計

被長 0~22分 UV280nm

22~50分 UV350nm

である。

上記高速液体クロマトグラフィーによる分析 結果を第2図に示す。 図示のように、 茶カテキン 類 (1、2、4、5の4種) の純度約68%が得 られた。 この抽出物を含む溶離液を減圧憑縮し、 エタノールを除去し、約500ミリリットルを回 収した。

この液を同種の酢酸エチルで3回処理し、酢

うに、カラム分面品に比較して、精製品の抗酸化 作用が強力であることがわかる。

#### (比較例1)

本発明と対比するために、従来公知の方法による抽出を行った。

実施例1と同様な茶抽出物1. 5リットルを同量のクロロホフムで洗浄後、1. 5リットルの酢酸エチルで3回(合計4. 5リットル)処理して抽出成分を転落した。

能酸エチル層を合わせて減圧濃縮で溶媒を留 去ののち、凍結乾燥により茶カテキン類104g が製造された。茶カテキン類の純度は75%であ った。本発明の方法が、溶媒使用量および純度と もに優れていた。

#### (実施例2)

実施例1と同様の方法で実施した。 ただし、 精製用の有機溶媒を酢酸エチルのかわりにメチル イソブチルケトンおよびジエチルエーテルのそれ 酸エチル層を合わせて減圧濃縮ののち常法にした がって複結軟燥して白色固形物約80gを得た。

この粉末を高速液体クロマトグラフィーで分析すると、 第3 図に示すように 褐色物質に 由来するピークが消失し、 茶カテキン類の純度は約85%であった。

#### (応用例)

実施例1の方法で得られたカラム分画ののちの茶カテキン類と酢酸エチル精製後の茶カテキン類とについて、それぞれ少量をエタノールで溶解し、リノール酸に添加することにより抗酸化能を調べた。この抗酸化能の測定は過酸化物価(POV)により判定した。

すなわち、無添加のものと、それぞれ100 ppm添加したのものを10ミリリットルずつ1 00ミリリットルビーカに取り、40℃の恒温室 に放置し、常法にしたがいヨードデンプン反応に より過酸化物価(POV)を測定した。

第4図はこの抗酸化能曲線を示す。 図示のよ

ぞれを用いた。

その結果、茶カテキン類の回収量はそれぞれ 75g、65gであり、また純度はそれぞれ83 %、79%であった。

### (実施例3)

実施例1と同様の方法で実施した。ただし、カラム充填剤として、 LH-20 (セファデックス)、 HW-40 (トヨパール)、 およびS-761 (デュオライト)を用いた。

実施例1の結果と合わせて第5図の表にその 結果を示す。 S-761を除いて樹脂による性能 の相違は本条件ではあまりなかつた。

#### (実施例4)

実施例1と同様の方法により茶抽出被2リットルを製造し、この茶抽出液を同量の酢酸エチルで3回抽出した。

能酸エチル層約6リットルを合わせて減圧濃縮して酢酸エチルを留去し、固形物約120gを

得た。これに水を加えて溶解させ、500ミリリットルとし、実施例1と同じ合成吸着剤(HP-2MG)約175ミリリットルを充填したクロマトカラムに全量注入したのち、70%エタノール450ミリリットルで溶離した。

この液を実施例1と同様に凍結乾燥して白色 固形物約80gを得た。

したがって、製造法の手順を変更すると、つまり茶業から抽出した水溶性成分をまず有機溶媒に転落し、この有機溶媒を除去後、再度水に溶解し、クロマトカラムに通すという工程を取ると、転溶のための有機溶媒量は多量に使用するが、吸着剤の量はすくなくてすみ、その負荷量を上げることができるという効果がある。

なお、得られた製品の量および純度は実施例 1 で実施した結果と同じである。

#### 「発明の効果」

以上のように本発明によれば、 クロマトカラ ム吸着分離工程および液液抽出工程の二段処理に より、 高い抗酸化能その他有用な生理活性機能を 有する茶カテキン類を従来にない高純度で安価に 製造することが可能となった。

#### 4 図面の簡単な説明

第1図は本発明による茶カテキン類の精製方法の工程の概略を示す説明図。

第2図は吸着分離によるクロマトグラムを示す説明図。

第3回は吸着分離ののち液液抽出によるクロマトグラムの説明図。

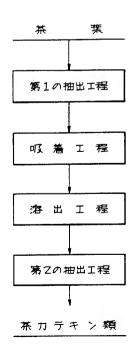
第4回は本発明の方法により製造された茶カ テキン類のリノール酸に対する抗酸化能を示すグ ラフ

第5回は茶カテキン類回収量および純度を示す表である。

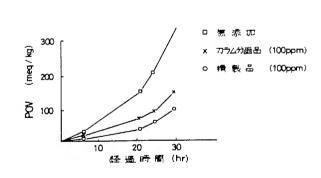
特許出願人 食品産業ハイセパレーション システム技術研究組合

代理人 弁理士 池澤 寛

### 第 1 図



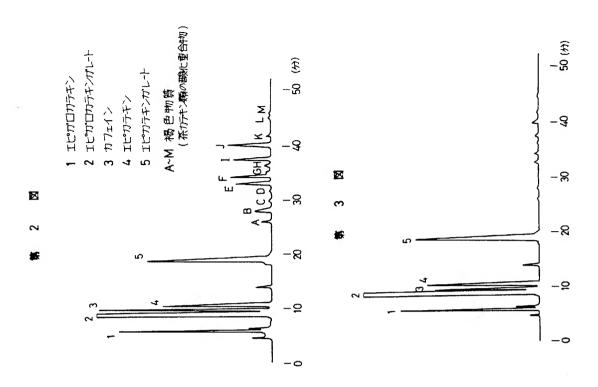
第 4 図



第 5 図

茶ガラキン類の回収量からび純度

	HP2MG	LH20	HW40	S761
回収量(gr)	80	85	82	62
<b>死度(%)</b>	85	87	87	76



第1頁の続き										
51 Int. Cl. 5			識別記号		庁内整理番号					
// A	23 L		1/03				6977—4B			
_	09 K		3/3472 5/06				6977—4B 6917—4H			
C	UÐ F	1	5/08				6917-4H			
		1!	5/34				6917-4H			
@発	明	者	末	広	文		神奈川県平塚市夕陽ケ丘63番30号	住友重機械工業株式会		
970		ы	71-				社平塚研究所内			
72)発	明	者	柴	田	憲	古	神奈川県平塚市夕陽ケ丘63番30号	住友重機械工業株式会		
970	/3		70		,-	-	<b>社平塚研究所内</b>			

**PAT-NO:** JP404182479A

**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 04182479 A

TITLE: PRODUCTION OF TEA CATECHINS

**PUBN-DATE:** June 30, 1992

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME COUNTRY

YOSHIBE, FUMIHISA

OSU, HIROBUMI

TAKEO, CHUICHI

TANAKA, AKIRA

SUEHIRO, BUNICHI

SHIBATA, KENJI

### ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME COUNTRY

SHOKUHIN SANGYO HIGH SEPAREESHIYON SYST N/A GIJUTSU KENKYU KUMIAI

**APPL-NO:** JP02311390

APPL-DATE: November 19, 1990

INT-CL (IPC): C07D311/62 , A23L001/03 ,

A23L003/3472 , C09K015/06 ,

C09K015/08 , C09K015/34

US-CL-CURRENT: 549/403

# ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain high-purity tea catechins at a low cost by extracting a water soluble ingredient from tea leaf, passing the ingredient through a chromatographic column in which a synthetic absorbent is packed and then eluting the adsorbed ingredient and dissolving the eluted ingredient in other solvent and distilling the organic solvent.

CONSTITUTION: For example, tea leaf is subjected to extraction treatment using a hot water heated to ≥80°C to provide a water soluble ingredient. Then the ingredient is passed through a chromatographic column in which an absorbent composed mainly of styrene, divinyllvenzene, etc., or gel filtrating agent composed mainly of dextran derivative, etc., is packed to make the ingredient adsorbed into the chromatographic column. Then the adsorbed ingredient is eluted by 40-100% aqueous solution consisting of one kind of methanol, ethanol or acetone or mixture thereof and the eluted liquid is dissolved in one kind of ethyl acetate, methylisobutly ketone or diethyl ether or mixture thereof and the organic solvent is distilled to provide the objective tea catechins (consisting of epicatechin, epigallocatechin and epicatechingallate).

COPYRIGHT: (C) 1992, JPO& Japio